

Schweinefilet im Brotmantel an Bandnudeln und Broccoliröschen

(Zubereitung 45 Minuten)

Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinefilets (à ca. 350 g)
Salz
Pfeffer
6 EL Olivenöl
4 Scheiben Sandwichtoast
(oder 2 Scheiben Tramezzini-Brot)
4 Stiele Petersilie
4 Stiele Majoran
1 Knoblauchzehe
250g Eierschwammerl
1 großer Broccoli



Schweinefilets trockentupfen und am dünnen Ende einschneiden und die Spitze einklappen. Salzen und pfeffern und in erhitztem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Toastbrotsscheiben entrinden. Je 2 Brotscheiben auf der Arbeitsfläche überlappend nebeneinanderlegen und mit einer Teigrolle so dünn wie möglich ausrollen.

TIP: Pilze immer in heißem ÖL scharf anbraten und erst nach dem wenden salzen, da diese viel Wasser lassen. Am besten danach auf Crepepapier bzw. Küchenrolle abtropfen lassen.

Eierschwammerl anschwitzen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit Petersilienblätter, Majoran und mit gehacktem Knoblauch vermischen. Das Brot mit der Schwammerlmischung bestreichen. Die Schweinefilets jeweils auf das untere Ende der Toastscheiben legen und einrollen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl rundherum anbraten und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der unteren Schiene 10-15 Min. fertig garen (Ober-Unterhitze). Vor dem Servieren 5 min. ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden, mit Bandnudeln und Broccoli anrichten.

Nudelteig für Bandnudeln

(Zubereitung ca 45 min)

500g Mehl glatt
4 Eier
4 Dotter
2 EL Olivenöl
Salz
Mehl griffig zum bestreuen

Alle Zutaten miteinander in einer Schüssel verrühren. Teig mit beiden Händen auf einer bestaubten Arbeitsfläche oder mit einer Küchenmaschine mit Knethacken geschmeidig glatt kneten. Teig in eine Frischhaltefolie einhüllen und ca. 30 min rasten lassen. Danach mit Nudelholz oder mit Nudelmaschine nach und nach dünn ausrollen und in Streifen schneiden.

In leichtem Salzwasser kurz kochen und in zerlassener Butter schwenken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

b börserie
WEIN UND SPEISEN
HOCH IM KURS

DIE BÖRSERIE
RESTAURANT | BAR | CAFE
SCHILLERSTR. 70
4020 LINZ